



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

|  |   |
|--|---|
| <b>Dénomination réglementaire :</b>      | COLIS PETIT CAMEMBERT AU FOUR 720G E. GRAINDORGE  |
| <b>Descriptif produit :</b>              | Frais. Carton de 6 pièces, soit 720 g.  |
| <b>Conservation :</b>                    | Frais, ENTRE 4° ET 8°   |
| <b>Etat de préparation :</b>             | Prêt à l'emploi   |
| <b>Conditionnement :</b>                 | Colis de 0.720 kg   |
| <b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b> | NA  |
| <b>Liste des ingrédients :</b>           | LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), présure. Lait origine France (Normandie) |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| lait                               | France       |

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 14]

**N° d'agrément :** FR 14.371.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 60

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 62\%$  mais  $\leq 72\%$ , n.d.a.

| Paramètre physique-chimique | Valeur          | Paramètre physique-chimique | Valeur          |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Extrait sec                 | 48 % (+ / - 4%) | pH                          | 4.9 (+ / - 0,5) |

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
|--|------|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ   | kcal |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 1,210                                      | 291  | 23                      | 15                              | 0.5             | 0.5                | 0             | 21               | 1.6                      |

Vitamines : Calcium (mg) : 449.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.91

Type de matières grasses : Aucune

## Données logistiques

| Unité          | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN       |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Pièce unitaire | 0.12           | 0               | 0.17     | Colis                  |                       |                          |                |
| Colis          | 0.72           | 0.792           | 1        | Colis                  |                       | 325x220x60               | 3252950005605  |
| Couche         | 8.64           | 0               | 12       | Colis                  | 12                    |                          |                |
| Palette        | 146.88         | 192.684         | 204      | Colis                  | 204                   | 1200x800x1220            | 00000000000000 |

Poids net égoutté : 0.72